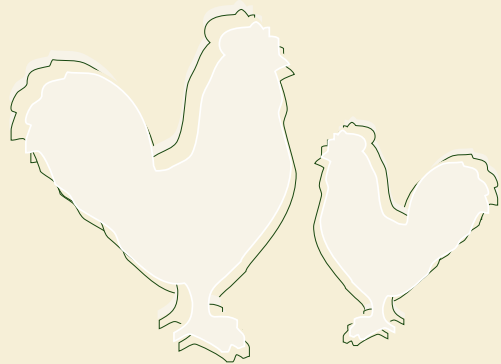
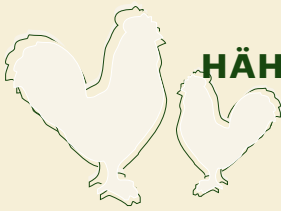




HÄHNCHEN-SAUERKRAUT-PFANNE



Landgeflügel



HÄHNCHEN-SAUERKRAUT-PFANNE

Zutaten für 4 Personen:

1 kg	Oberschenkel oder 750 g Oberschenkelfleisch
1 kg	kleine festkochende Kartoffeln
800 g	Sauerkraut
1	Gemüsezwiebel
500 ml	Geflügelbrühe
200 g	Schmand
5 EL	Öl
	Salz, Pfeffer,
1TL	Paprikapulver edelsüß
	Zucker
3-4	Lorbeerblätter
1TL	Koriandersaat



Zubereitung

Zubereitungszeit ca. 60 Minuten

Kartoffeln schälen und halbieren. Zwiebeln fein würfeln. Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen. Hähnchen Oberschenkel vom Knochen trennen und in Medaillons schneiden, von beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. 3 EL Öl in einem Bräter erhitzen, Hähnchen und Kartoffeln darin von allen Seiten goldbraun anbraten und herausnehmen. Restliches Öl in den Bräter geben, Zwiebeln darin andünsten. Koriander, Lorbeer und Sauerkraut zugeben und mit Brühe auffüllen. Mit Salz und Zucker würzen. Hähnchen und Kartoffeln auf dem Kraut verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 190° Grad (Umluft 180°) auf der mittleren Schiene 35 Minuten garen. Bräter aus dem Ofen nehmen. Hähnchen, Kartoffeln und Kraut auf Tellern anrichten und mit je 1 EL Schmand servieren.